

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 64 (1986)

Heft: 7

Artikel: Ordonnanzmenü mit Pfiff(erlingen) = Un menu "de campagne" aux chanterelles

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936948>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ordonnanzmenü mit Pfiff(erlingen)

Ich hasse längere Regenperioden. Die Angehörigen der Regenschirmbranche mögen es mir verzeihen, aufgespannte Regenschirme sind mir ein Greuel. Dabei ist es mir völlig gleichgültig, ob es sich dabei um den üblichen schwarzen Standardschirm, den eleganten Knirps oder den buntbemalten Modeschirm handelt. Selbst die mit mehr oder weniger schreienden Farben aufgemalten, betont lustigen Figuren oder anerkannt witzigen Sprüche wie «Tu den Regen in den Tank», «I'm a rainworm», «Kruzifix, jetzt seicht's schon wieder» usw. sind ein untaugliches Mittel, meinen schirmfeindlichen Charakter zu korrigieren. Sind Sie, lieber Leser, schon einmal an einem Regentag durch die Zürcher Bahnhofstrasse gehetzt, um zu verhindern, dass Ihr Chef demonstrativ seine Uhr konsultiert, wenn Sie sieben Minuten zu spät an Ihren Arbeitsplatz schleichen? Sollten auch Sie ein bedauernswertes Mitglied der Langschläfergilde sein, haben Sie sicher die bemerkenswerte Erfahrung gemacht, dass es vollkommen unwesentlich ist, ob das spitze Stäbchen, welches Ihnen durch einen noch eiligeren Passanten ins Nasenloch gerammt wird, von einem unauffälligen, garantiert englischen Regendach oder einem lustigen Pop-Schirm mit aufgemalter Micky-maus stammt. Für einen schweizerischen Staatsbürger, der sich zufälligerweise einer durchschnittlichen Konstitution erfreuen kann, also als diensttauglich bezeichnet wird, gibt es glücklicherweise eine absolut schirmfreie Institution, nämlich den Militärdienst.

Eines schönen Tages, es regnete Bindfäden, hatten unsere militärischen Vorgesetzten eine originelle Idee. Auf dem vor Nässe triefenden Tagesbefehl konnte mit etwas Phantasie entziffert werden: 12 Uhr Mittagessen im Gelände. Punkt 11.17 Uhr fanden wir uns gruppenweise beim Verpflegungsjeep ein, um die Zutaten zu fassen. (Für alle Nichtdiensttuende: Fassen heisst in Empfang nehmen.) Wir fassten also Reis, Salz, Beutelsuppe, Brot, 1 Büchse Armeefleischkäse und zur Unterstützung der notleidenden Bauernsamen einen Apfel. Eine Jury, bestehend aus Kompaniekommendant, Küchenchef und Feldweibel, werde unsere Kochkünste begutachten, wurde uns kundgetan. «Abtreten!» Da standen wir also. Der Regen trommelte auf den Stahlhelm, sammelte sich und rann in kleinen Bächen in den Kragen des völlig durchnässten Kampfanzuges. (Ein Königreich für einen Schirm!) Das Menü war eigentlich überraschend schnell kreiert, die gefassten Zutaten liessen uns diesbezüglich recht wenig Spielraum. Wir einigten uns auf:

La soupe «Military swiss»

Le riz à la mode du chef

La pomme nature

Unsere Gruppe bestand aus fünf Mann. Die zum Kochen benötigten Gamellen sollten eigentlich vorhanden sein, obwohl ich mein eigenes Kochgeschirr vorsorglicherweise im Kantonnement vergessen hatte. Leider stellte es sich heraus, dass zwei weitere Kameraden aus denselben Gründen auf die Mitnahme der Gamellen verzichtet hatten. Mit Ach und Krach konnten wir schliesslich die verbleibenden zwei Essnäpfe requirieren. Hans wurde abkommandiert, im nahen Bauernhaus Wasser zu holen, Xaver bemühte sich, mittels durchnästem Papier Feuer zu entfachen, und wir drei Restlichen begaben uns auf Holzsuche. Es war gar nicht so einfach, genügend brennbares, halbwegs trockenes Holz zu finden. Der Wald war zwar arm an Holz, jedoch überaus reich an köstlichen Speisepilzen. Innert kürzester Zeit hatte ich den Stahlhelm mit Maronenröhrlingen, Eierpilzen und Speisetäublingen gefüllt. Hans hatte vom Bauernhof nebst Wasser noch eine Zwiebel mitgebracht. Der Wettergott schien Erbarmen mit der tropfnassen Kochbrigade zu haben. Der Himmel wurde lichter, und genau in dem Moment, als das Lagerfeuer aufloderte, hörte es zu regnen auf. Eine halbe Stunde später wurde unser Essen begutachtet. Die Oxtailsuppe hatten wir mit einem Schuss Rotwein aus Jakobs Geheimflasche verfeinert. Bei den in der Schweizer Armee geführten Reisbeständen handelt es sich offensichtlich nicht um den berühmten «Reis, der niemals klebt». Unsere Sauce aus in Butter gedämpften und mit Rotwein abgelöschten Zwiebeln, Pilzen und Fleischkäsewürfeln verhinderte glücklicherweise, dass wir den Reis en bloc servieren mussten. Kompaniekommendant und Feldweibel rühmten unser Essen über alle Massen. So etwas Gutes hätten sie während des ganzen WKs nicht vorgesetzt erhalten. Diese Worte ärgerten jedoch den Küchenchef. Der gute Mann fühlte sich in seiner Kochere gekränkt. Er rächte sich deshalb postwendend. Unsere Gruppe

wurde disqualifiziert. Begründung: Verwendung von nicht bundeseigenen Zutaten. Unsere Verbitterung war grenzenlos. Da plagt man sich ab, um trotz misslichen Wetterverhältnissen und lächerlichen Zutaten ein zumindest essbares Menü zu kochen, und wird disqualifiziert. Noch am Abend, im «Rössli», war unsere Wut nicht abgeklungen. Die zwei Typen, welche unter Anrufung aller Heiligen und unter Verwendung riesiger Mengen von Stahlwolle ihre rauchgeschwärzten Gamellen blankfegen mussten, hatten am meisten Grund dazu (ich nicht, ich hatte ja meine bekanntlich vergessen...) Zu unserer Überraschung stellte uns die Serviertochter fünf Gläser auf den Tisch. Wir hätten dann je einen Halben Fendant zugut, von wegen dem Reis, meinte das Meili und rauschte davon. Der Kadi, der an einem anderen Tisch Karten spielte, blinzelte uns zu und wies Trumpf As mit Stöck.

Boletus

Un menu «de campagne» aux chanterelles

Je hais les journées pluvieuses, surtout lorsqu'elles durent. Que les marchands et fabricants de parapluies me pardonnent, j'ai en horreur les parapluies ouverts. Qu'il s'agisse du parapluie commun noir, du knirps élégant ou d'une ombrelle de mode multicolore, je les ai tous en horreur. Et même ceux qu'on a décorés de personnages de couleurs plus ou moins criardes au large sourire, même ceux où l'on a imprimé des dictos spirituels comme «Après la pluie, le beau temps», «Ne soyez pas de la dernière pluie, restez branchés», «Regardez, vous êtes tristes: ne vous montrez pas ennuyeux comme la pluie» ou encore «I'm a rain-worm»; tous moyens inefficaces pour supprimer mon allergie aux parapluies.

Cher lecteur, avez-vous déjà, un jour de pluie, couru sur les trottoirs zurichois de la Bahnhofstrasse, pour éviter que votre patron consulte sa montre de manière ostentatoire, pour bien vous faire constater que vous arrivez sept minutes en retard à votre travail? Si vous êtes aussi un malheureux adepte de la Société des Longs-Dormeurs, vous avez certainement vécu l'expérience suivante: dans votre hâte, un passant encore plus pressé que vous — et muni d'un parapluie ouvert — vous en enfonce la pointe dans un trou de nez: que vous importe alors qu'il s'agisse d'un authentique chamberlain d'Outre-Manche ou d'un knirps-biblot sur lequel un Mickey hilare vous nargue! Heureusement, pour le citoyen suisse jouissant d'une constitution physique normale en moyenne et par conséquent déclaré apte au service, il existe une institution intégralement anti-parapluie, je veux parler de notre armée de milice.

Un beau jour où il pleuvait des cordes, nos supérieurs eurent une idée géniale. Sur un ordre du jour dégouttant d'humidité on pouvait, avec un peu d'imagination, déchiffrer: «1200 Repas de midi en campagne». A 1117 exactement, nous étions groupés autour de la jeep de ravitaillement pour toucher les ingrédients. Pour les non militaires, «toucher» est ici le terme usuel pour «recevoir». Nous touchâmes donc: du riz, du sel, un sachet de potage, du pain, une boîte de pâté d'armée et, pour soutenir notre agriculture nécessiteuse, une pomme.

On nous fit savoir qu'un jury évaluerait nos aptitudes culinaires: le commandant de compagnie, le chef de cuisine et un sergent-major. «Rompez»!

On nous abandonna. La pluie tambourinait sur nos casques, dégoulinait en ruisselets dans le col de notre tenue de campagne imbibée d'eau. (Un royaume pour un parapluie! ...) Il ne nous fallut pas longtemps pour créer un menu, et d'ailleurs les ingrédients touchés ne laissaient pas beaucoup de place à la fantaisie. Nous fûmes vite d'accord:

La soupe «Swiss Military»

Le riz à la mode du chef

La pomme au naturel

Notre patrouille comptait cinq hommes, plus notre appointé. Pour la préparation, nous devions utiliser nos gamelles; malheureusement, par précaution, j'avais oublié la mienne au cantonnement. Il s'avéra que deux de mes camarades en avaient fait autant pour la même raison. A grand'peine, nous pûmes réquisitionner les deux écuelles restantes. Jules reçut l'ordre d'aller chercher de l'eau dans une ferme voisine, Xavier eut beaucoup de peine à allumer un feu avec du papier tout humide et les trois autres nous tentâmes de trouver du bois mort. Ce ne fut pas une mince affaire de dénicher assez de bois brûlable, au moins à

moitié sec. Si le sous-bois ne regorgeait pas de bois sec, nous y trouvâmes par contre de nombreux champignons comestibles. En un temps record, je remplis mon casque de Têtes de nègre, de Chanterelles et de Russules charbonnières. Jules avait ramené de la ferme, outre le bidon d'eau, un oignon. Le dieu des intempéries eut quelque pitié pour la brigade de cuisine trempée jusqu'à la moelle: le ciel s'éclaircit et cela au moment même où le feu démarra; la pluie cessa et une demi-heure plus tard, nos talents culinaires étaient évalués. Nous avions rectifié le goût du potage par un peu de vin rouge, puisé à la secrète bouteille de Jacques. Quant au riz fourni par les réserves fédérales, il ne s'agit point du fameux «riz-qui-ne-colle-jamais»!

Notre sauce, élaborée en faisant revenir l'oignon dans du beurre, en le déglaçant par un verre de vin rouge, puis en y mêlant les champignons et le pâté découpés en morceaux, nous évita de servir un riz «bétonné». Le commandant de compagnie et le sergent-major nous félicitèrent chaleureusement, affirmant qu'ils n'avaient rien goûté d'aussi savoureux durant tout le Cours de Répétition. Ces félicitations n'eurent pas l'heure de plaire au Chef de cuisine qui se sentit blessé dans son amour-propre. Sa vengeance nous parvint par retour du courrier: Notre section fut disqualifiée. Motif: Utilisation d'ingrédients non autorisés sur le plan fédéral. Notre déception fut sans bornes. On se fend en quatre pour préparer un menu convenable malgré les intempéries et malgré la maigreur ridicule des ingrédients fournis et on nous disqualifie! Le soir encore, au «Cheval blanc», notre colère ne s'était pas éteinte. Les deux compagnons qui avaient dû, en invoquant tous les dieux du ciel et en utilisant une quantité incroyable de laine d'acier, nettoyer leurs gamelles noircies jusqu'à les rendre impeccables et brillantes, avaient bien raison d'être encore échauffés — et pas moi, puisque j'avais oublié cet ustensile ... A notre grande surprise, la serveuse nous apporta cinq verres et nous expliqua qu'on nous offrait un demi de Fendant, «à cause du riz» ... Le Commandant, qui jouait aux cartes à une table voisine, nous fit un signe de connivence et annonça «cinquante à l'as d'atout, mit Stöck».

Boletus

(trad.: F. Brunelli)

Das finnische Labyrinth

Dem war anfänglich so: im waldreichsten Land Europas wagte ich mich nicht ins Gehölz, ohne Karte und Kompass als Wegweiser mitzuführen. Blickt jemand wie wir aber auf beinahe 30 Wochen finnische Blockhaus-Erfahrung zurück, verliert der Hang zur Sicherheit allmählich an Gewicht.

Als wir vom Einkauf zu unserer idyllischen Unterkunft zurückfuhren, wollten wir zwei ja gar nicht nach Pilzen Ausschau halten. Bescheidene 4 Kilometer vom Blockhaus entfernt befand sich am Strassenrand ein abgeräumter Holzlagerplatz, der uns als Parking für den Wagen diente. Nur schnell einige wenige Schritte dem schmalen Wglein entlang, um nach Pilzen zu schnuppern war unsere Devise. Plötzlich standen sie gruppenweise vor uns, die Kiefernsteinpilze. Abwechslungsweise forderten wir uns gegenseitig immer wieder auf, neuentdeckte Fundstellen zu besichtigen. Fünfzig Meter weiter, und schon standen die Prachtskerle im Dutzend da. Jeder Pilzler wäre diesem Anblick voller Entzücken erlegen! Unsere Hochstimmung schlug aber plötzlich in ein Bangen um. Wo mag wohl unser Wagen stehen? Keine Sonne, kein Wind, kein Weg, kein Hügel als Anhaltspunkte, nur Birken und Föhren an allen Ecken und Enden! Jetzt endlich wusste ich, wie Ausweglosigkeit schmeckt. Ich bin mir nicht mehr sicher, ob ich im stillen oder laut vor mich hingeflucht habe. Fragen Sie meine liebe Frau, die heute noch behauptet, der Widerhall der damaligen Kraftausdrücke, die mir persönlich galten, klinge noch immer in ihren Ohren und in den finnischen Wäldern.

Was tun? Vier Himmelsrichtungen, die sich versteckt hielten, waren für mich im Eimer. Hätte ich in diesen unendlichen Wäldern auf ortskundige Menschen gewartet, stünde ich noch heute, zwei Jahre später, an der gleichen Stelle.

Von Zweifeln geplagt verlasse ich mich auf den Zufall, auf das Glück und auf den vielen Pilzern eigenen Orientierungssinn. Munter drauflosmarschiert konnte man diese, unsere Gangart nicht bezeichnen, wir hielten uns ganz einfach an die aufs Geratewohl gewählte Richtung.